OENOFRANCE

Acide Ascorbique

Limite les effets des oxydations enzymatiques, Préserve les arômes

E300

L'acide ascorbique, ou vitamine C, est un réducteur puissant de l'oxydation. Il s'utilise sur vendanges pour protéger les arômes sensibles à l'oxydation, ou avant la mise en bouteille, il complète toujours l'action du SO_2.
L'acide ascorbique préserve le bouquet, l'arôme et la fraîcheur des vins. Il retarde la casse oxydasique.

Propriétés :

Utilisé comme antioxydant sur vendanges blanches, l'acide ascorbique préserve les thiols volatils de cépages comme le sauvignon ou le riesling. Son apport sur vendange - de préférence en additions fractionnées -.complète l'action protectrice du SO_2.
Dans le vin, l'acide ascorbique fixe l'oxygène dissous, prévenant ainsi l'oxydation de ses constituants. Il évite le brunissement des vins blancs et rosés, comme le vieillissement précoce des vins rouges
L'acide ascorbique s'oppose à la casse ferrique car c'est la forme oxydée du fer qui est à l'origine de ce trouble.
L'acide ascorbique est efficace vis-à-vis des oxydations ménagées, passagères, mais pas contre les oxydations brutales.
L'acide ascorbique prévient le vieillissement atypique des vins (UTA). Il limite et ralentit la formation de l'aminoacétophénone, molécule responsable de ce défaut dans les vins issus de parcelles à risque (stress hydrique, vignes chargées…).

Mode et doses d'emploi :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
Conforme à la réglementation en vigueur
Dose maximale autorisée (Union Européenne) : 250 mg/L sur moût, 250 mg/L sur vin, la teneur maximale du vin traité ne devant pas excéder 250 mg/L.
Doses usuelles : 10 g/hL sur vendange, en apports fractionnés de préférence
10 à 15 g/hL sur vins blancs et rosés
5 à 10 g/hL sur vins rouges
Contre le vieillissement atypique, lors du premier sulfitage en fin de fermentation alcoolique, apporter 5g/hL d'acide ascorbique, puis 1 g/hL lors de chaque sulfitage, en veillant à ce que la teneur en SO_2 libre reste supérieure à 25 mg/L. Attention, l'acide ascorbique fausse le dosage du SO_2 par la méthode Ripper.

Mode d'emploi : délayer dans 10 fois son poids de vin à traiter. Utiliser la solution rapidement car elle s'altère à l'air et à la lumière.
Incorporer et procéder à un remontage d'homogénéisation.
Ce traitement doit toujours être fait en association avec l'anhydride sulfureux.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

Présentation :

Cristaux translucides fins conditionnés en sachet de 25 kg, 1 kg, 500 g (250 g sur commande).

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord .

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**